

KIDS 28€

Veggie 38€ p.p.

Croquette au fromage

Boulette de viande, sauce tomate

ou

Les pâtes jambon-fromage

ou

Cabillaud pané maison

Glace du jour

2 soft drinks

L'assiette de légumes grillés et ses perles de mozzarella

Les ravioles aux truffes

Gourmandises maison



Forfait boissons - Dranken forfait

BRONZE

18€ pp

BLANC

Château Martet Martet,
Sainte-Foy, Bordeaux

ROUGE

M de Martet, Bordeaux
Supérieur

1/2 bouteille d'eau

SILVER

22€ pp

BLANC

Chardonnay « Ducs
d'Occitane »

ROUGE / ROOD

Château Martet « Les
Hauts de Martet » Sainte-
Foy, Bordeaux

(vinifié et vieilli en fûts de chêne)

1/2 bouteille d'eau

GOLD

25€ pp

BLANC

Château Martet, Sainte-Foy,
Bordeaux

ROUGE

Château Martet « Réserve
de famille » Sainte-Foy,
Bordeaux

(100% merlot, vinification en
barriques 100% neuves)

1/2 bouteille d'eau

Open bar

Après le repas durant 2h

20€ pp

Vins + Bières + Soft drinks

24€ pp

Alcools forts / + Vins + Bières + Soft
drinks

Event menu été

Brasserie du Prince d'Orange

Avenue du Prince d'Orange 1, 1180 Uccle

02 375 23 05 www.restauration-nouvelle.be

csauvage@restauration-nouvelle.be - 02/381 03 22

Aperitif - Apertief

BRONZE

8€ pp

1 verre méthode champenoise ou soft drink

SILVER

1H : 16€ pp
2H : 20€ pp

Méthode champenoise
Vins rouge et blanc
Jus d'orange, jus de tomate
Soft drinks

GOLD

1H: 24€ pp
2H: 30€ pp

Champagne / Alcools forts
Vins rouge et blanc
Jus d'orange, jus de tomate
Soft drinks

Zakouski - Stapjes

BRONZE

Chips et biscuits salés
2,6€/p.p

Crudités
3€/p.p

SILVER

2 € pc

EXEMPLES

Tartare de saumon fumé et saumon frais, caviar de hareng
St-Jacques avec vinaigrette à la truffe
Effiloché de canard confit et figues

GOLD

2,5€ pc

Petit flan de homard au parmesan
Sashimi de thon au caviar de courgettes
Saumon fumé, tartare d'asperges vertes à l'huile de pistache
Mille-feuille de homard et figues, confit d'échalotes

Les zakouski sont élaborés selon les produits de saison.

Menus

BRONZE

43€pp

Les fondus au gruyère et comté, friture d'herbes

Ou

Carpaccio de légumes grillés et perles de mozzarella

Le Vol au Vent de volaille fermière, riz

Ou

Le poisson du jour, légumes du marché, pommes de terre persillées

Le dessert du jour

(Choix à confirmer avant pour tous les participants du repas, ainsi que d'allergies et de végétariens.)

SILVER

50€pp

Marbré de tomates cerises et burrata au coeur coulant

Ou

Les croquettes aux crevettes grises

Le tartare de bœuf à l'italienne, pommes frites (pignons de pins, huile d'olive)

Ou

Le « Fish & Chips » de cabillaud, sauce tatare

La crème brûlée à la vanille
Ou

Le café ou thé gourmand

(Choix à confirmer avant pour tous les participants du repas, ainsi que d'allergies et de végétariens.)

GOLD

58pp

L'assiette de saumon fumé extra doux et ses garnitures

Ou

Le tartare d'avocat et pépins de grenade au crabe des neiges

Le cabillaud florentine, sauce mousseline et purée

Ou

Le magret de canard à l'orange, croquettes

Le fondant au chocolat et glace vanille

Ou

Le café ou thé gourmand

(Choix à confirmer avant pour tous les participants du repas, ainsi que d'allergies et de végétariens.)